Groupement d'achats de CHARTRES

Etablissement coordonnateur :

Lycée Jehan de Beauce
20 rue du Commandant Léon Chesne
28000 Chartres

Document général CCTP

Spécificités techniques

Sommaire

1. Spécificités techniques et dispositions générales Page 3

1.1 Règles d'hygiène et de conformité
1.2 Qualité nutritionnelles – Ingrédients – Etiquetage et présentation
1.3 Le préemballage
1.4 Additifs
1.5 Arômes
1.6 Matériaux, objets et emballage de contact
1.7 Organismes génétiquement modifiés

2. Clauses générales Page 6

2.1 Réglementation
2.2 Spécificités techniques globales

3. « Viande fraîche de porc » Page 11

3.1 Réglementation
3.2 Spécificités techniques particulières

1. Spécificités techniques et dispositions générales

1.1 Règles d'hygiène et de conformité

- Décret n°91-409 du 26 avril 1991 modifié par le décret n° 99-409 du 26 mars 1999 fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine *(JO du 04/05/91).*
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur *(JO du 16/05/95)*.
- Règlement du Conseil n°2200/96 du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.
- Les candidats s'engagent à respecter les règles de la **méthode HACCP** (arrêté du 24 septembre 1997) et à garantir lorsque cela est nécessaire le respect de la chaîne du froid (produits surgelés à -18 ° C, produits BOF, charcuteries et viandes avec un maximum de 2° C).
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine *(JO du 01/06/97).*
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments *(JO du 06/08/98)*.
- Décret n° 99-242 du 26 mars 1999 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et modifiant le code de la santé publique.
- Règlement CE n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Directive 2004-41 CE abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement CE n° 852-2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 853-2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement CE n° 854-2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement CE n° 882-2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement CE n° 2073-2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

1.2 Qualités nutritionnelles – Ingrédients – Étiquetage et présentation

- Décret n° 84.1147 du 7 décembre 1984 (J.O. du 21 décembre 1984) relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.
- Le Code de la Consommation (articles n°R.112-1 à R.112-33), en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Guide n° D8-99 du GPEM/DA relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées *(Supplément n° 4 de la brochure 5541-V de la collection « Marchés Publics » des Journaux officiels).*
- Arrêté Ministériel du 17.03.1992 (JO du 29.03.1992) relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non, et notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente.
- Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires *(JO du 29/09/93).*

- Arrêté du 3 décembre 1993 portant l'indication du décret n°93-1130 du 27.09.93 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires. *(JO du 26.12.93).*
- La directive 2000/13/CE du 20/03/2000 relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Décret du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Le règlement CE n°1760/2000 du 17/07/2000 relatif au système d'identification et d'enregistrement des bovins, et à l'étiquetage de la viande bovine
- La directive 2002/67/CE du 18 juillet 2002 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine et celles contenant de la caféine.
- La directive 2003/89/CE du 10/11/2003 concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.
- Arrêté du 9 novembre 2004 modifiant l'arrêté du 3 décembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires.
- La directive 2006/142/CE du 22 décembre 2006 relative à la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- La directive 2007/68/CE concernant certains ingrédients alimentaires.
- Recommandation n° B1-10/86 du GEM/DA relative à la fourniture de viandes de boucherie, découpées et piécées au stade de la portion consommateur, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.
- L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires :
  . La dénomination de la vente
  . La liste des ingrédients
  . La quantité nette ; La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
  . Les allergènes
  . La D.L.C. ou La D.L.U.O. suivant les catégories de denrées
  . Le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne)
  . Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois qu'il peut y avoir confusion sur l'origine réelle ou la provenance du produit
  . Le mode d'emploi et les conditions particulières de conservation et d'utilisation
  . Le cas échéant, les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires notamment à base de denrées animales ou d'origine animale et la mention du titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons de + de 1,2% l'alcool.
  . L'indication du lot de fabrication

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux «collectivités», ces mentions peuvent, éventuellement, figurer sur les documents d'accompagnement, à l'exception de la dénomination de vente, de la date de consommation et de l'identification du responsable.

L'emploi de la langue française

- Loi n°94-665 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française *(JO du 05/08/94).*
- Décret n°95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française *(JO du 05/03/95).*
- Circulaire du 19 mars 1996 concernant l'application de la loi n°94-6654 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française *(JO du 20/03/96).*

1.3 Le préemballage

- Arrêté du 4 décembre 1974 relatif à l'identification des pré emballeurs *(JO du 08/12/74).*
- Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : identification des pré emballeurs *(JO des 16/02/78 et 24/01/90).*
- Arrêté du 20 octobre 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : identification des pré emballeurs *(JO des 22/11/78, 01/03/80, 29/08/90 et 01/04/93).*

- Décret n° 90-83 du 17 janvier 1990 modifiant le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.
- Circulaire du 20 août 1993 relative au contrôle métrologique des préemballages : identification des pré emballeurs *(BOCCRF du 15/10/93).*
- Recommandation n° D6-87 du GEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

1.4 Additifs

- Code de la consommation (articles n° R 112-1 à R 112-31) en ce qui concerne les additifs.
- Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves, cf. art. 1 et 2 *(JO des 07/05/95 et 21/10/97).*
- Directive n° 89-107 CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.
- Décret n°89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine *(JO du 19/09/89) et* Arrêté Ministériel du 14.10.91 (JO du 10.12.91)
- Décret n° 97-298 du 27 mars 1997 relatif au code de la consommation (partie réglementaire).
- Décret arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine *(JO du 08/11/97).*

1.5 Arômes

- Code de la consommation (articles R 112-3 ; R 112-16 et annexe III), en ce qui concerne les arômes.
- Arrêté du 29 octobre 1969 relatif à l'emploi d'un renforçateur d'arômes dans les denrées alimentaires et les boissons.
- Arrêté du 7 décembre 1984 modifié, relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, cf. annexe III *(JO des 21/12/84 et 17/07/92).*
- Arrêté du 5 janvier 1989 relatif à l'emploi de certains produits dans les arômes naturels et de synthèse destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 2 octobre 1989 relatif à l'emploi de certains produits dans les arômes alimentaires et les huiles essentielles.
- Décret n° 91-366 du 11 avril 1991 modifié, relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires *(JO des 17/04/91 et 22/08/92).*
- Arrêté de 11 juillet 1991 relatif à l'établissement de critères généraux de qualité et de pureté pour les arômes alimentaires.
- Décret n° 92-814 du 17 août 1992 modifiant le décret 91-366 du 11 avril 1991 relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- Décret n° 2001-1072 du 15 septembre 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne l'étiquetage des denrées et des ingrédients alimentaires contenant des additifs et des arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- Décret n° 2006-65 du 17 janvier 2006 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les arômes de fumée utilisés dans les denrées alimentaires.

1.6 Matériaux, objets et emballage de contact

- Arrêté du 28 juin 1912 modifié relatif à la coloration, à la conservation et à l'emballage des denrées alimentaires et des boissons *(JO des 29/06/12 et 21/07/93).*
- Décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux *(JO des 15/02/73, 26/04/90, 10/07/92 et 19/01/94).*
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux *(JO du 10/07/92).*
- Directive 2002-72 CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

- Arrêté du 2 avril 2003 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et des objets mis ou destinés à être mis en contact des denrées alimentaires.
- Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

1.7 Organismes Génétiquement Modifiés

- Réglementation européenne (1139/98, 49/2000 et 50/2000) relative à l'étiquetage des O.G.M. dans les denrées alimentaires.
- Code de l'environnement notamment le titre III du livre V
- Directive 2001/18 CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination d'Organismes génétiquement modifiés dans l'environnement.
- Règlement (CE) N° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement (CE) N° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des Organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18/CE.
- Décret n° 2004-1058 du 5 octobre 2004 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les organismes génétiquement modifiés et les denrées alimentaires ainsi que les aliments pour animaux produits à partir de tels organismes.
- Décret n° 2007-357 du 19 mars 2007 modifiant le décret n° 93-774 du 27 mars 1993 fixant la liste des techniques de modification génétique et les critères de classement des organismes génétiquement modifiés.
- Décret n° 2007-358 du 19 mars 2007 relatif à la dissémination volontaire à toute autre fin que la mise sur le marché de produits composés en tout ou partie d'organismes génétiquement modifiés.
- Décret n° 2007-359 du 19 mars 2007 relatif à la procédure d'autorisation de mise sur le marché de produits non destinés à l'alimentation composés en tout ou partie d'organismes génétiquement modifiés.
- Arrêté du 19 mars 2007 relatif à la dissémination volontaire dans l'environnement et à la mise sur le marché de certains produits composés en tout ou partie d'organismes génétiquement modifiés.

2. Clauses générales

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable. La totalité des fiches-produits seront à fournir après attribution dans un dossier classé par ordre alphabétique est par lots.

Les fiches-produits devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit :
- son origine
- sa valeur nutritionnelle
- sa composition (s'il y a lieu)
- la liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu)
- la fréquence recommandée par le GEMRCN

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le titulaire s'engage à ne fournir aucun produit ou denrée pouvant contenir des OGM.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment des articles L. 221-1 à L. 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport.

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le … » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,
Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix-huit mois,
Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ;
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- L'identification du lot de fabrication
- La traçabilité doit être fournie sur demande de l'établissement.

2.1 Réglementation

Le soumissionnaire est tenu de se conformer aux prescriptions prévues par le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et à la réglementation en vigueur, à savoir notamment :

- La fourniture de viande de boucherie devra répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché. Elle doit être en tout point conforme à la réglementation en vigueur les concernant et prévue dans les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi françaises, codes des usagers, normes AFNOR).
- Conformément aux exigences des règlements CEE1139 98 et 502000, les produits faisant état de la présence d'OGM dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.
- Lois du 1er août 1905, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921, du 21 juillet 1929, décret-loi du 14 juin 1938, loi du 11 février 1951 et leurs différents décrets d'application et autres textes de mise à jour, sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et les produits agricoles.
- Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires destinées à l'alimentation de l'homme ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets.
- Arrêté du 1er février 1974 paru au J.O. du 23.03.74 complété par arrêté du 09.07 .75 (J.O. du 18.07.75) modifié par l'arrêté du 20.06.84 (J.O. du 7.08.84) portant réglementation sur les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Décret n° 84.1147 du 7.12.1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Recommandations C.C.M./D.A.-B1-2, B1-3-86 du 12 mars 1986 et B1-4-86 du 10 avril 1987 du Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A.).

2.2 Spécificités techniques globales

Le présent marché concerne la fourniture de pièces de viande prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses graisseuses et des déchets excédentaires, de tissus osseux, cartilagineux, graisseur, ou ligamentaire.

Pour les grammages indiqués pour les viandes piécées, une tolérance de + ou – 10% est acceptée.

A tous les stades, l'utilisation d'un appareil attendrisseur est formellement exclue, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé, tout comme l'utilisation de viande faisandée.

S'agissant des lots de viande**,** les découpes et préparation proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle.

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectuera donc dans des abattoirs inscrits au plan national d'équipements des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie.

L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans l'arrêté ministériel du 17 mars 1992.

Le conditionnement des viandes piècées, réfrigérées se fera sous pellicule plastique inodore, incolore, réservé à l'usage alimentaire et sous vide (scellé par thermo-soudure).

Dans ces conditions, le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures. Le délai entre le conditionnement et la date limite de consommation devra dans tous les cas ne pas être inférieur à 120 heures.

La préparation des viandes est effectuée dans un local climatisé. En dehors des moments où elles sont préparées ou tranchées, les viandes fraîches, ainsi que les autres produits carnés frais sont entreposés en resserre froide, à l'abri des souillures à une température comprise entre 0 et +3°.

Les mentions d'origine indiquées sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent.

De plus, la traçabilité des produits sera à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes :

- Numéro de lot
- Désignation
- Origine : nom du pays (naissance, élevage, et abattage)
- Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur
- Identification du lot de fabrication
- DLC ou DLUO
- Température de conservation
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans l'Union Européenne
- Date de conditionnement
- Quantité nette
- Liste des ingrédients pour les denrées composées.
- L'estampille sanitaire

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines.

- Numéro de l'agrément de l'abattoir
- Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe
- Marque sanitaire du dernier conditionneur

La dénomination de viande fraîche s'entend :

- provenant d'animaux abattus dans un abattoir agréé à l'exportation ou inscrit au plan d'équipement et possédant une salle de ressuage réfrigérée. Elle doit porter les estampilles nationales ou communautaires et doit satisfaire aux critères microbiologiques définies par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979. L'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire

- Ressué sous température dirigée et livrée :
  - pour le porc : 1 jour au moins et 4 jours au plus après abattage.

Les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne Tendreté.

<u>Viandes conditionnées sous vide</u>

Les viandes conditionnées (sous vide) doivent répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.
L'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0,8 % du poids de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac. Après ouverture du sac et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation).

Les denrées seront conditionnées dans des emballages parfaitement sains et propres qui n'émettent aucune odeur particulière (goudron, résine, moisi…) pouvant être communiquée au contenu.

Les étiquettes portées sur les emballages des denrées seront normalisées conformément à l'avis publié par le Ministre de l'Agriculture (J.O.R.F. du 29 janvier 1963 – Fascicule de documentation de l'AFNOR – FD – V n° 02.000).

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Il doit notamment comporter les indications suivantes qui apparaîtront également sur le bon de livraison ou la facture :

- le numéro du lot, l'origine de la bête (pays de naissance, date de naissance, d'élevage et d'abattage), le type racial, la catégorie, la mise « sous vide », la D.L.C.
- toutes livraison qui ne serait pas accompagnée d'un bon de livraison comportant ces renseignements obligatoires sera refusée.

Une photocopie des étiquettes pour chaque service de viande sera fourni avec les documents d'accompagnement traitant de la traçabilité. En cas de disparité dans les lots, une photocopie pour chaque lot homogène devra être fournie.

Les candidats doivent préciser l'origine géographique des viandes proposées au marché

CAS D'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION :
Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, seraient rendues obligatoires des définitions réglementaires de qualités, différentes de celles déterminées par les articles ci-dessus, les dits articles seraient adaptés ou modifiés, si nécessaire, par avenant. Cet avenant prendrait effet du jour d'application obligatoire des dispositions réglementaires relatives au classement qui se rapprocheraient le plus de celles définies ci-dessus. A défaut d'accord entre les deux parties pour la rédaction de cet avenant, le marché serait automatiquement résilié à la date d'application des dispositions réglementaires.

TECHNIQUE DE DECOUPE ET APPELLATIONS :
Sont exclues de la fourniture les fausses coupes ainsi que les « godets » (chutes de morceaux sur lequel une coupe a déjà été faite).
Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, les normes de découpe, ou la nomenclature : des pièces et morceaux, ou leur classement catégoriel seraient modifiés, l'annexe serait adaptée ou modifiée, si nécessaire, par avenant.
Cet avenant prendrait effet du jour d'application obligatoire des nouvelles découpes ou nomenclatures ; il ne pourrait prévoir une modification des coefficients de prix qu'en cas de différence notoire entre les anciennes et les nouvelles dispositions. A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de cet avenant, le marché serait automatiquement résilié à la date sue définie.

STADE DE PREPARATION DES MORCEAUX :
Quel que soit le stade de la préparation, les viandes ne sont jamais présentées bardées ou ficelées sauf demandes particulières.
Les morceaux débités sont livrés « prêt à trancher », c'est à dire qu'ils sont désossés, parés et épluchés.
Les os et déchets issus du désossage, du parage de l'épluchage et à fortiori, sont strictement exclus.
Lorsque dans l'état des besoins, la fourniture est prévue « avec os », elle ne peut comprendre que les os faisant partie intégrante du morceau livré.

Les ateliers où s'opère l'épluchage doivent être agréés par la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) ou, dans le cas d'un titulaire relevant d'un pays de la CEE, autre que la France, par une autorité qualifiée correspondante de la circonscription territoriale où réside le titulaire.
Les portions individuelles seront prêtes à l'emploi. Elles ne devront nécessiter aucun parage supplémentaire avant cuisson.

Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite

3. « Viande fraîche de porc »

3.1 Réglementation

Les produits devront être conformes à la réglementation de l'Union Européenne, aux dispositions du Code Rural, aux spécifications techniques établies par le **G**roupe d'**E**tude des **M**archés **R**estauration **C**ollective et **N**utrition, aux divers arrêtés et règlements des JO, JOUE, DGAL, et au Code des usages de la charcuterie. Ils doivent provenir d'abattoirs agréés par les Services Vétérinaires.

La viande de porc doit répondre à l'avis n° 41 du CNA.

La fourniture est composée de viande fraîche, en unités de découpe, désossée, parée, préparée conformément aux prescriptions de l'arrêté du 18/07/77 modifié par l'arrêté du 28/12/84.

- L'achat de viandes de boucherie portera sur des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide
- Les viandes seront issues d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne.
- La viande proviendra d'animaux abattus dans un abattoir agrée sanitairement possédant une salle de ressuage réfrigérée et portant une estampille communautaire
- La viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979
- L'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire
- La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue
- Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite
- la viande doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous-vide que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport
- Les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne tendreté
- Le prestataire définira des procédures de contrôle précises pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées. Il réalisera selon son analyse des risques, des autocontrôles microbiologiques à la livraison
- Le prestataire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification et la provenance des viandes demandées par le groupement de commandes
- La fourniture d'abats sera proscrite

3.2 Spécificités techniques particulières

La viande porcine proviendra de carcasses ayant un taux de muscles supérieur à 55%.TVM

Les viandes admises en fourniture devront provenir d'ateliers de découpe agréés ou immatriculés.

La non-conformité au règlement précité concernant la découpe de viande, l'empaquetage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

Sont exclues les viandes provenant de carcasses pesant moins de 70 kg et plus de 100 kg, les viandes de verrats et de truies. Sont de même exclues les viandes décolorées, exsudatives, dégageant une odeur

anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale. La viande doit être livrée 24 heures au moins et 6 jours au plus après l'abattage.

Sont rigoureusement exclues :
- les viandes congelées,
- les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- les viandes traitées à l'attendrisseur, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé,
- les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

Textes de références (les mêmes que le bœuf)

Le grammage des morceaux piècés devra être précis et obligatoirement dans la fourchette indiquée, sous peine de refus de la livraison.

La viande de porc sera issue de cheptels sains avec une alimentation 100 % végétale, sans farine, ni graisse animale, sans activateurs de croissance.

La viande devra être sous vide pour les morceaux sans os et sous atmosphère contrôlée pour les morceaux avec os.

Les pièces de viande prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées de masses graisseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, graisseux, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

En cas de livraison sous vide, celle-ci devra intervenir dans les 5 jours suivant le conditionnement.

Les chipolatas seront sans colorant et sans exhausteur de goût.

La viande de porc sera au minimum conforme aux spécifications suivantes :
- les viandes seront issues de porc charcutier. Le groupement de commande insiste sur le taux de viande dite P.S.E. (Pale Soft Exsudative) qui ne devra pas excéder 20 %.
- la viande sera au minimum de classe U dans la classification EUROP et sera évaluée selon la méthode officielle en vigueur dite «de la teneur en viande maigre »(TVM) et la valeur de chaque lot devra être fournie pour chaque service. Les valeurs de la TVM devront être fournies avec le mini, le maxi et la moyenne. Cette dernière devra impérativement être supérieure à 54 %, le minimum ne devra pas être inférieur à 50 %.
- Les valeurs de la TVM devront être fournies avec le mini, le maxi et la moyenne, cette dernière devra impérativement être supérieure à 54 :
- elles seront conformes à la décision B1 4 – 86 du GPEM/DA
- pour les rôtis de porc : utilisation de longe entière d'échine. Les rôtis de porc seront parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne devra pas excéder les 10 % de chaque tranche
- pour le sauté de porc : utilisation d'épaule et d'échine
- Jambon de qualité "jambon cuit choix" Qualité supérieur selon le code des usages de la charcuterie. (En cas de service de jambon avec la couenne, les grammages devront être majorés de 10%).
- saucisse de Toulouse de qualité supérieure avec taux de matière grasse ne devant pas excéder les 30 %. L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes
- saucisson chaud de qualité supérieure selon le code des usages de la charcuterie et avec un taux de matière grasse ne devant pas excéder les 30%. L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes.

Les morceaux demandés :
- rôti (avec une section homogène) : longe désossée, parée, dégraissée

- sauté (grammage : 60g/pièce, 80 g/pièce) : épaule – noix de jambon
- côtes : 1er et seconde en tranches parées, dégraissées, calibrées, sans sciure d'os. Cotes échines
- jambon blanc supérieur sans os, sans couenne, en tranche conditionnée sous atmosphère modifiée.
- escalope de jambon de porc
- filet mignon de porc s/os s/v
- saucisse à rôtir ou à bouillir ; godiveau ; chair à saucisse

La viande fraîche de porcins devra être conforme aux spécifications réglementaires en vigueur.

ETIQUETAGE

Sur le plan réglementaire, l'étiquetage de la viande porcine emballée doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :
- la dénomination de la pièce de viande
- numéro de lot
- origine (non réglementaire) : nom du pays (naissance, élevage et abattage)
- marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur
- désignation du produit
- DLC ou DLUO
- température de conservation
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne
- l'estampille de salubrité de l'atelier de découpe
- date de conditionnement
- quantité nette

Les viandes porcines préemballées doivent obligatoirement comporter les mentions ou informations suivantes, *d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants) :*

1. la dénomination de vente ;
2. la quantité nette ;
3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
5. le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;
6. le n° de lot.

DISPOSITIONS D'ORDRE SANITAIRE

- *Exclusion de certaines fournitures* : la fourniture de viandes traitées à l'attendrisseur est strictement exclue quel que soit le type d'attendrisseur utilisé.

- *Transport* : Le personnel préposé à la manipulation et au transport doit observer les règles de la propreté la plus stricte : mains propres, linges propres destinés à éviter le contact de la viande avec les vêtements. Lorsque la fourniture est composée de morceaux débités ou de pièces portions, la viande est livrée dans des bacs en acier inoxydable, en aluminium ou en matière plastique rigide de qualité alimentaire conforme à la réglementation en vigueur. La viande est en outre protégée des souillures par une feuille d'une propreté absolue, à usage unique (papier sulfurisé, aluminium ou matière plastique transparente autorisée par la réglementation).